

Mousse de mango



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

10

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

500 gr Puré de mango (sin azúcar)

500 gr Crema para batir

180 gr Azúcar

75 gr Claras de huevo San Juan

500 gr Mango en cubos

Preparación

- Montar la crema y en forma envolvente incorporarle el puré de mango.
- Montar las claras a punto de listón firme y poco a poco incorporar el azúcar sin dejar de batir a formar un merengue francés.
- Incorporar estas dos preparaciones en forma envolvente y utilizar.
- En el fondo del recipiente deseado colocar los cubos de mango y terminar de rellenar con el Mousse de mango.
- Decorar con una tira de caramelo, cubos de mango, una mora azul y hojitas de menta.

Nota: Si desea que esta Mousse tenga mas vida de anaquel, el azúcar se coce a punto de bola suave antes de incorporar a las claras montadas (merengue italiano).